

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET 145

LOUIS MASSING BDB BRUT NATUR 150

VEUVE CLICQUOT RICH 165

EN GOD START

1 GLAS CHAMPAGNE

NV ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE
& EN CANAPÉ 169

FÖRRÄTTER / STARTER

SVAMPSOPPA 149

med picklade kantareller och krispig ankvårulle
creamy mushroom soup with pickled chanterelles and crispy duck

RÅRAKA MED KALIX LÖJROM 285

40 g Kalix löjrom med smetana, rödlök, gräslök och citron
Kalix bleak roe with swedish hash brown, smetana, onions & lemon

TOAST SKAGEN PETITE 169 - GRANDE 225

handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill
på smörstekt toast med sikrom & citron
shrimp in mayo, horseradish and dill on toast with roe & lemon

VILLA GODTHEMS STORA SILLBRICKA 155

serveras med Västerbottensost & potatis
pickled herrings with Västerbotten cheese & potato

KRONÄRTSKOCKA 159

råmarrinerad pumpasallad, tryffelvinägrette
warm artichoke heart with raw pumpkin salad and truffle vinaigrette

RENCARPACCIO 179

enbärsgravad ren med tunnt skivad anklever, äpple och björnbär
reindeer carpaccio with shaved duckliver, apple and blackberries

PLANKSTEK

RÖDING PÅ PLANKA 325

grillad röding, svartrot & spetskål,
pommes duchesse och forellromshollandaise
grilled fillet of char with pommes duchesse, trout roe hollandaise, salsify & cabbage

VILLANS GRÖNA PLANKA 265

portabello fylld med tomatconcassé, trattkantareller,
säsongens grönsaker, hasselnöts vinägrett & duchesse
portobello filled with tomato concassé served with chanterelles, hazelnut vinaigrette & pommes duchesse

PLANKSTEK CLASSIQUE 359

ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp, färska bönor,
bakad tomat, béarnaise och rödvinssky
striploin on wood with pommes duchesse, bacon crisp, green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce

"AU CANARD" 325

ankbröst, trattkantareller, pommes duchesse, pak-choi,
skysås samt aprikos- och morots chutney
duckbreast with chanterelles, pommes duchesse, pak-choi, ducksauce and apricot/carrot chutney

HUVUDRÄTTER / MAIN

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA 349

trattkantareller, spenat, hummersås & gotlandspotatis
steamed halibut with chanterelles, spinach & lobster sauce

OXKIND 285

oxkind bräserad i barolorvin (18 TIMMAR)
serveras med harricots vertes och tryffelpuré
ox cheek braised in Barolo wine, harricots verts & truffle puree

HALSTRAD SEJRYGG 259

med mandelsmör, bläckfiskragu och pumpakroetter
seared saithe with almond butter, squid ragut and pumpkincroquettes

FLÄKSCHNITZEL CORDON BLEU 189

schnitzel fylld med gruyère och skinka- serveras med gröna ärtor,
ansjovissmör, rödvinssås och stekt potatis
schnitzel cork loin, grubère cheese and ham with green peas, red wine sauce, anchovies butter and fried potatoes

VILLANS RÄKSALLAD 225

handpillade räkor, avocado, ägg, Rhode Island och krutonger
Shrimp salad with avocado, egg, Rhode Island dressing & croutons

HUSMANSKOST

FISKQUNELLER 210

av lax och gös med spenat, Västerbottens-
mousseline och kokta gulbetor & potatis
fish quenelles of salmon and pike perch with Västerbotten mousseline

VILLANS FISKGRYTA 189

bouillabaise på lax, torsk, räkor & musslor med aioli, krutonger
fish stew with salmon, cod, shrimp and mussels with aioli & croutons

HEMRULLADE KÖTTBULLAR 179

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka
meatballs, potato puree, cream sauce, lingonberries & cucumber

ISTERBAND 159

senapsstuvad potatis och smörkokta betor
swedish smoked sausage with mustard creamed potatoes & beets

PLAT DU JOUR

fråga din servitör/ today's special

DESSERT

VÅRA OSTAR 59 st / 155 tre st

fråga er servitör om våra ostar
ask your waiter about our cheese

BLÅBÄRSPAJ 110

serveras med vaniljsås och vaniljglass
bluberrie pie with vanilla sauce and vanilla ice-cream

CHOKLAD FONDANT 125

lätvispad grädde, svartvinbärssorbet och färska bär
chocolate fondant with sorbet of black currants and cream

HEMGJORD GLASS 39 st / 99 tre st

fråga er servitör om kvällens smaker
ask your waiter about the flavours of our ice cream

ISAD CITRUSALLAD 110

serveras med hallon sorbet
cold citrus salad with raspberry sorbet

CHOKLADTRYFFEL 59

tryffel på valrhonachoklad, lätvispad grädde & hallon coulis
truffle of valrhona chocolate, whipped cream & raspberry coulis



VILLA GODTHEM

*är en unik
grosshandlarvilla
och före detta
privatbostad
som stod klar år 1874*

*Den byggdes av
hängivna beundrare
som en gåva till den
kända operasångaren
Carl Johan Uddman.*

*Historien berättar
att den voluminöse Uddman
för ovanlighetens skull
promenerade hem
från Operan.*

*När han väl kom
in i hallen flåsade
han och utbrast.*

– Jag har gått hem!

DÄRAV NAMNET

*- PRECIS SÅ ÄR DET,
ALLA VÅRA KÄRA GÄSTER
HAR KOMMIT HEM*



VILLA GODTHEM



Villa Godthem Teater Meny

PLANKSTEK CLASSIQUE
ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp,
färska bönor, bakad tomat,
béarnaise & rödvinssky
*striploin on wood with pommes duchesse,
bacon crisp, green beans, baked tomato,
béarnaise & red wine sauce*

CHOKLADTRYFFEL
tryffel av valrhonachoklad serverad
med lättvispad grädde & hallon coulis
*truffle of valrhona chocolate, whipped cream
& raspberry coulis*

meny pris 385:-

alt. 550:-

(inkl. 1 glas vin, kaffe & avec)

